

Mijn imkerervaringen

Etiketten en etiquette

Rob Veeneklaas

Toch nog een onverwacht flinke honinggoost? Dat vraagt om een serieuze verwerking. Dus niet zomaar tappen in wat bijeen gespaarde lege jampotjes, goed genoeg om aan familie en vrienden te geven. Als je als hobby-imker op een verjaardag toch een beetje professioneel voor de dag wilt komen met een potje honing als extra cadeautje, moet je product er aantrekkelijk en correct uitzien. Dus in standaard potjes met nieuwe deksel en een mooi etiket. Natuurlijk, dat kan eenvoudig. Het Bijenhuis bijvoorbeeld biedt etiketten aan in allerlei vormen: losse gegomde etiketten, voorbedrukte stickervellen voor diverse honingsoorten; rond, ovaal, zeshoekig; noem maar op. Zolang je niet echt verkoopt mag je er alles op zetten: 'Mijn eigen honing, smul ervan' of 'Myhoney4youhoney'. Anders geldt de wet.

Dekt de tekst de lading?

Bij publieke verkoop moet het etiket voldoen aan de (jawel) Europese Codex Alimentarius (warenwet). Dat betekent dat er verplicht op het etiket moeten staan:

- dat het honing is, wat betekent dat de inhoud geslingerd of geperst is met een suikerpercentage van tenminste 80%* en geen andere toegevoegde stoffen bevat (noten, cranberries, o.i.d.). Het land van herkomst moet vermeld zijn, dus: Nederlandse honing.
- de inhoud in grammen. Er mag niet minder (wel meer) in het potje zitten dan aangegeven.
- de houdbaarheid (tenminste houdbaar tot, volgens de strikten in de leer mag dat *niet* afgekort worden tot THT). Meestal nemen we hier een termijn van ¾ tot 1 jaar voor, hoewel koel bewaarde honing langer goed blijft. De datum in maand en jaar is voldoende.



Etikettenoogst van mijn cursisten; geanonimiseerd.

- met name voor grotere partijen honing maar officieel ook voor losse potjes: naam en adres van de producent (imker) en een partijnummer of productiecode, zodat de oorsprong van de honing achterhaald kan worden.

Geadviseerd wordt om aan te geven dat honing niet geschikt is voor kinderen onder één jaar. In honing kunnen sporen van de bacterie *Clostridium botulinum* zitten. Bij zuigelingen, die een nog onvoldoende ontwikkelde darmflora hebben (tot ongeveer een jaar) kan de bacterie gevaarlijk zuigelingenbotulisme veroorzaken.

Verder mag vermeld worden waar de honing vandaan komt, bijvoorbeeld Gelderse honing, of Haarlemse honing, maar alleen als de honing uitsluitend in dat gebied gewonnen is. Veel supermarkthoning is van gemengde oorsprong en dan staat er op het etiket: honing van Europese en niet-Europese herkomst. Van welke bloemen of planten de honing komt mag er ook op. Dan moet dat echter terug te voeren zijn op een aantoonbaar soort-specifiek percentage aan pollen van die planten in de honing. En dat is vaak geen eenvoudige klus: veel soorten pollen herkennen en tellen onder de microscoop!

Qua vorm en illustraties is de producent geheel vrij. Het is een van de leukste opdrachten in een imkerkursus: maak je eigen etiket. Het worden vaak prachtige persoonlijke prentjes. Tekenprogramma's te over. Zelf vind ik Powerpoint altijd nog het makkelijkst

omdat je daarin snel foto's en afbeeldingen in kunt importeren, teksten en kleuren kunt aanbrengen en daarna het geheel op maat kunt trekken. Printen op etiketvellen vraagt de eerste keer altijd wat passen en meten. Een nadeel van etiketten op vellen is dat ze later moeilijk loskomen van de potjes. Zoek anders gegomde vellen.

Ik had ooit eens een etiket ontworpen met een bijenkast in een bloeiend landschap, met in de luchtvaart ruimte voor de verplichte teksten. Het resultaat na het vullen en vochtig afvegen van de potjes was nog mooier dan bedacht: een soort aquarel als etiket en allemaal een beetje anders. Alleen werd de tekst helaas ook wat vaag. Dat heb je met een inktjetprinter. Maak eventueel ook gebruik van de deksel; karakteristieke stickers op de deksels vallen meteen op. In Duitsland en Italië zit er vaak een verzegelstrook aan het deksetiket om te garanderen dat er nog niemand van gesnoept heeft.

Bedenk dat een potje honing een tijdje in de winkel/markt en daarna op tafel te kijk staat. Het etiket is je visitekaartje. Maak er wat fraais van! ●

*) Heidehoning mag maximaal 23% water bevatten, dus minimaal 77% suikers.